

# **PENENTUAN KOMPOSISI BAHAN BAKU OPTIMAL MAKANAN TRADISIONAL COTO MAKASSAR “X”**

Ilham Bakri

Program Studi Teknik Industri, Jurusan Mesin Unhas

Email : i.bakri@yahoo.com

## **ABSTRAK**

Coto Makassar merupakan salah satu makanan khas daerah yang sudah berabad-abad dikonsumsi oleh masyarakat Makassar. Tetapi ada sebuah fenomena terjadi, dimana sering didapatkan Coto Makassar yang kualitas mutunya tidak lagi sesuai dengan keinginan konsumen, dilihat dari kualitas kekentalan, rasa, dan warnanya. Untuk itulah penelitian ini mencoba untuk meningkatkan kualitas mutu dari Coto Makassar yang sesuai dengan selera konsumen.

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan komposisi bahan baku Coto Makassar yang disukai konsumen dengan menggunakan Metode Taguchi. Untuk mengetahui kesukaan konsumen terhadap coto dilakukan uji organoleptik oleh sejumlah panelis yang tidak terlatih. Uji organoleptik pertama dilakukan untuk mengetahui respon konsumen terhadap rasa, warna, dan kekentalan 3 Coto Makassar yang memiliki karakteristik mutu yang berbeda. Hasilnya digunakan sebagai acuan penentuan faktor dan level dari eksperimen yang dilakukan. Hasil Eksperimen menunjukkan bahwa komposisi coto yang dagingnya direbus selama 30 menit dengan jumlah bumbu coto dan kacang tanah masing-masing 20 gram, dan jumlah campuran air beras sebanyak 200 ml, adalah komposisi coto yang paling disukai konsumen.

Kata Kunci: Quality Control, Uji Organoleptik, Ortogonal Array